qñ tiparе, ch̄ sia presso ch̄ cotto, piglia vn pane
biancho, et grattugialo menuto, et con esso pane
mescola tanto sale, quanto te pare necessario
p lo arrosto: poi gitta qsta mescolanssa de pane,
& de sale sopra lo arrosto in modo ch̄ ne uadi
in ogni loco: poi dalli vna bona calda de
foco, facendolo uoltar presto: et in questo
modo hauerai el tuo arrosto bello, et colorito:
De poi mandalo á Tabula, qsto piu psto, e meglio:

Per fare peperata de saluaticina:

Per fare bona peperata de capriolo, ó lepore, ó
porco saluatico, ó dalora saluagina: piglia tata
aqua, quato uino rosso, et lauali bene drento
la carne: dapoi passa qsta lauatura p la sta-
migna agiongendoli tanto sale qto te par ne-
cessario: et poni á cocere la carne in la dicta
aqua, & uino: et qñ e, cotta cacciala fora, et
uolendone fare duo piattelli, tolli una libra et
meza de uua passa, et falla pistare molto bñ,
& togli altrettanto pane tagliato in ferte brusu-
lato bene sopra la graticula, et ben moghato in
bono arosto, pistalo insemi con dꝫ uua passa, et
potendo hauere del sangue, ouero la coratella
de la saluagina, sarebe optimo pestarla con
qste chose, lequale ben peste, se deue distempar̄
col brodo di qsta carne, con unpoco de sapa,
zio, e uino cotto in mosto, et collaceto doue
é mollato el pane: dapoi passa qsta materia
p la stamigna in una pignatta, giungendoli
spetie, pepero, Garofali, et cānella, ouer cinna-
momo, secundo te parrá necessario: et qsta
peperata falla forte, ó dolce de aceto, et de re
spetie, secundo el gusto cōmune, ó de tuo. S.
Dapoi falla bollire p spatio de meza hora
sopra la brasia, in modo che non habia piu
foco da una pte, ch̄ dallaltra, menandola
spesse uolte col cocchiaro: dapoi frigi la car-
ne predicta con bono lardo, et spartila no
li piattelli, et coprila de la pfata peperata
laqual quanto, e, piu negra, tanto, e, piu bella:

Per fare brodo Lardieri de Saluaticina:

Per far brodo Lardiero de ogni carne salua-
cina: in prima laua la carne in bon uino
bianco mescolato con altrertanto aqua, et
passa la lauatura p la stamigna, con la qle
ponirai á cocere la dicta carne, agiongendoui
bona quātita de Lardo, tagliato in pezoli picoli
come dadi da giucar̄, et ponigli etiādio bona
quātita de saluia rotta con mano in tre ó
in quattro pezi: et qñ. e, presso ch̄ cotta, po-
norali de bone spetie, come se dice de sopra:
Et p far chel brodo sia un poco spesso, togli
duo, o, tre rossi doua, scōdo la quantita, et
altrettante fette di pane ben brusulate al foco,
et nō troppo ó niente abrusinate, ma solamte
secche, et fane poluere: poi togli un poco de
brodo, et distempa qste chose insieme, et poni-
le nel brodo, et possendo hauer del sangue,
ouero la coratella de la saluacina, pestala bñ,
et ponila á cocer̄ nel pfato brodo el serra assai
migliore: Ma nota che se del dicto brodo tu
uorrai far̄ piattelli, la carne uole esser tagliata